

Запеченная цветная капуста с карри

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. Разделите цветную капусту на небольшие соцветия и поместите их в миску.
2. Добавьте приправу карри, соль, копченую паприку и масло, хорошо перемешайте. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте в духовку. Запекайте 15 минут, переверните соцветия и запекайте еще 10 минут.
3. В небольшой миске смешайте все ингредиенты для соуса тахини. Выложите соус на тарелку, добавьте запеченную цветную капусту и посыпьте тыквенными семечками и петрушкой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

1 кочан	Цветная капуста
1 ч.л.	Приправа Карри
По вкусу	Соль морская
2 ст.л.	Растительное масло
По вкусу	Красный перец паприка копченая молотая

Для соуса тахини:

1 ст.л.	Тахини
100 г	Сметана
0.5 ч.л.	Кумин (Зира) целый
По вкусу	Соль морская
Для подачи	Петрушка свежая
Для подачи	Тыквенные семечки